

maternelle, CP et Mercredi ALSH

Menus 20 au 26 Mars 2023



	lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023
Entrée	Taboulé	Salade Parmentière	Samossas aux légumes	Crème de champignons	Salami
Plat principal	Navarin d'agneau	Omelette fraîche	Poitrine de veau farcie sauce aux fines herbes	Hot dog	Poisson pané plein filet
Accompagnement	Jardinière de légumes	Petits pois BIO aux oignons	Haricots verts BIO persillés	Chips artisanales	Farfalles
Fromage / Laitage	Tomme blanche	Tartare nature	Flan vanille nappé caramel	Yaourt nature sucré BIO	Chantailou ail et fines herbes
Dessert	Crumble fraise framboise	Purée pomme abricot BIO	Palmiers feuilletés	Banane	Eclair chocolat



MENU du CE1 à la 3ème

DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 MARS

LUNDI

CROQUE MONSIEUR
FILET DE POULET
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
ST NECTAIRE
FRUITS DE SAISON



MARDI

DUO BETTERAVE/CAROTTES
CHIPOLATAS
PENNE RIGATE
VACHE QUI RIT
TIMBALE GLACÉE VANILLE/CHOCOLAT



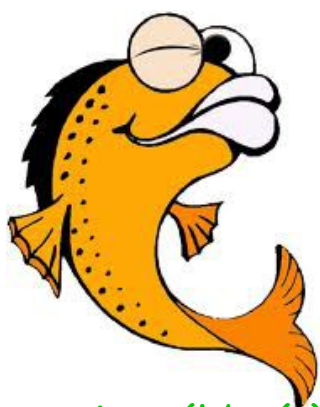
JEUDI

MENU BIO



SALADE DE CONCOMBRE AU MAÏS
FAGOTTINIS AUX LÉGUMES GRILLÉS
BISCUITS
FLAN VANILLE/CARAMEL

MENU Végétarien



VENDREDI

ROULÉ AU JAMBON/MACÉDOINE
COLIN D'ALASKA MEUNIÈRE
BLÉSOTTO
FROMAGE DE CHÈVRE
FRUITS DE SAISON



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



AGR LOCAL 11

Mettez de l'Aude dans vos recettes !



Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 20 au 24 MARS 2023

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Croque monsieur	☒	☒												
	Filet de poulet														
	Jardinière de légumes														
	St nectaire	☒													
	Fruits de saison														
mardi	Duo betterave/carottes					☒							☒		
	Chipolatas														
	Penne rigate		☒	☒											
	Vache qui rit	☒	☒	☒											
	Timbale vanille/chocolat	☒	☒	☒			☒			☒		☒			
jeudi	Salade de concombre					☒							☒		
	Fagottinis aux légumes	☒	☒	☒											
	Biscuit		☒	☒			☒								
	Flan vanille	☒	☒	☒											
vendredi	Roulé jambon/macédoine			☒									☒		
	Colin meunière	☒	☒	☒	☒										
	Blésotto		☒												
	Fromage de chèvre	☒													
	Fruits de saison														



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.